MUSEO LARCO

café | restaurant

BEBIDAS FRÍAS

CERVEZAS 16 CERVEZA NEGRA 17
JUGOS NATURALES 14
MILKSHAKES 20
GASEOSAS 10
AGUA PREMIUM MUNAY *botella ecológica retornable* 12
AGUA PREMIUM MUNAY *con botella* 40
CHICHA MORADA / NARANJADA 11 *
TÉ HELADO 11 *
LIMONADA 12 * LIMONADAS DE LA CASA 14 *

* FROZEN *(adicional)* 1.5

CÓCTELES

PISCO SOUR / COCA SOUR 31

ALGARROBINA 32

CHILCANO 31
Preguntar por los distintos sabores de macerados de pisco.

CAPITÁN 34
Pisco, Vermouth Rosso y amargo de Angostura.

MARICUCHA 34
Pisco y jugo de maracuyá.

MOSCOW MULE 38

APEROL SPRITZ 38

NEGRONI 38

TINTO DE VERANO 38

BOULEVARDIER 40

ESPRESSO MARTINI 38

LICORES

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL 33
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 38
SWING 42
CHIVAS 18 AÑOS 50

GIN BOMBAY 38
HENDRICK´S 45

RON ZACAPA 12 AÑOS 38
ZACAPA 23 AÑOS 47
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 38
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 42

VODKA ABSOLUT 36
GREY GOOSE 48

OTROS TÍO PEPE 30
DRAMBUIE 38
COINTREAU 39
BAILEYS 36
KAHLÚA 36
JACK DANIEL´S 37
ANÍS DEL MONO 30

DESCORCHE 50
Por botella de vino/espumante/cava/champagne (no está permitido el ingreso de otro tipo de licor).

PIQUEOS & ENTRADAS

CAUSA DE POLLO CON VERDURAS 30

CAUSA DE LANGOSTINOS 36

SPRING ROLLS 45
Rellenos de lomito de cerdo y verduras, con salsa teriyaki y limón agridulce.

PIQUEO CRIOLLO 75
Tamalito verde, causa rellena de pollo, papas cóctel a la huancaína, tequeños y mini brochetas de lomo.

TARTARE DE ATÚN 60
En salsa kabayaki y toques de ajonjolí, con guacamole y croûtons.

TARTARE DE SALMÓN 60

SOLTERITO NOVOANDINO 39
Quinua, quinua crujiente, choclo, aceitunas deshidratadas, rocoto, cebolla, tomate, culantro, queso fresco y habas; en aceite de oliva y limón.

TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO ANDINO 30

CEBICHE LIMEÑO 60
Pesca del día y pulpo.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 32
Con vinagreta de vino blanco y mostaza Dijon al estragón.

CONCHAS A LA PARRILLA 70
Con mantequilla de limón y ajo crocante.

CANASTA DE PANES
..... 12
1/2 6

SÁNDWICHES

SÁNDWICH DE LOMO SALTADO 35 *
Con queso derretido.

SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA 35 *
Mechado de asado en salsa de vino y cebolla caramelizada aromatizada con tocino.

HAMBURGUESA 42 *
Jugosa hamburguesa de carne de res Angus, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate y lechuga.

CLUB SÁNDWICH 39 *
Pollo, tocino, jamón, queso, tomate y huevo frito.

* SERVIDOS CON PAPAS FRITAS

ENSALADAS

TRUCHA AHUMADA 39
Lechuga, tomate, berro, palmito, trucha ahumada, palta, aros de cebolla blanca, láminas de rabanitos; con vinagreta al balsámico y miel.

LOMO FINO A LA PARRILLA 39
Lechuga, arúgula, cebolla blanca, palta, tomate, croûtons al ajo, hilos de camote crocante, lomo en tiras y espárragos a la parrilla.

ENSALADA CÉSAR 29 *

* CON POLLO A LA PARRILLA 38

SOPAS & CREMAS

CREMA DEL DÍA 30

SOPA CASERA DE POLLO 32

SOPA DE CEBOLLA 36

PASTAS

SPAGHETTINI A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS 50

RAVIOLES DE AJÍ DE GALLINA 49

GNOCCHI DE ESPINACAS AL POMODORO 48

CAPPELLETTI DE ZAPALLO LOCHE 49
Rellenos con el dulce zapallo loche y queso ricotta en una delicada salsa de mantequilla y salvia fresca.

LINGUINE ALLE VONGOLE 46
Linguine al dente con vongoles, vino blanco, ajo y perejil.

PLATOS DE FONDO

RISOTTO DE LOMO SALTADO 60
Tiras de lomo fino, cebolla, tomate, ají amarillo, culantro y cebolla china; todo salteado al wok.

QUINOTTO VEGANO AL AJÍ AMARILLO 57
Quinua, zanahoria, champiñones, espárragos, tomate y cebolla, al ají amarillo. Decorado con láminas de rabanitos y berros.

LOMO EN SALSA DE FUNGHI SILVESTRE 61
Servido con pastel de papa gratinado.

OSSOBUCO CON POLENTA 63
Cocción lenta con vino y vegetales; acompañado de polenta y toques de aceite de trufa blanca.

ASADO DE TIRA 62
Cocción lenta de 16 horas; acompañado de puré de papas y ensalada.

LOMO SALTADO 62

TACU TACU CON LOMO SALTADO 62

POLLO AL HORNO 54
Pierna de pollo horneada a fuego lento, con vegetales salteados al romero.

AJÍ DE GALLINA 52

SALMÓN A LA PARRILLA 72
En salsa agridulce, acompañado de arroz oriental.

ARROZ CON MARISCOS 54

ATÚN BRASA 72
Sellado, con salsa kabayaki, puré de camote y ensalada oriental.

PESCA DEL DÍA EN MANTEQUILLA MARRÓN 62
Filete de pescado a la plancha en mantequilla marrón y alcaparras, con puré de papas.

SUDADO DE PESCA DEL DÍA 62

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE 33

MOUSSE DE LÚCUMA 28

CRÊPES RELLENOS DE MANJAR BLANCO 30
Con helado.

CRÊPES RELLENOS DE NUTELLA 33
Con helado.

SUSPIRO LIMEÑO 33

TARTITA DE MARACUYÁ 29

MOUSSE DE CHOCOLATE 28

TRES LECHES 31

PIE DE LIMÓN 29

BROWNIE DE CHOCOLATE 32
Con helado.

TOSTADAS FRANCESAS DE PAN BRIOCHE 33
Con helado de canela y almíbar.

HELADOS Y SHERBETS ARTESANALES 19 (2 BOLAS)
Helados de canela, vainilla y gianduia.
Sherbet de limón.

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ 10 * *Espresso / Americano*

CAFÉ CORTADO 12 *

ESPRESSO DOBLE 20 *

CAPPUCCINO 14 *

AFFOGATO 22 *
Café espresso doble con bola de helado de vainilla.

CAFÉ IRLANDÉS 25 *

TÉS O INFUSIONES 7

CHOCOLATE CALIENTE 18
(DISPONIBLE EN TEMPORADA)

* DESCAFEINADO *(adicional)* 1.50
LECHE DE ALMENDRAS *(adicional)* 5

CAFÉ GOURMAND 35 *

El café de su elección con una variedad de mini-postres.

Nuestros precios están en Soles e incluyen todos los impuestos.

Consulta nuestra carta completa y normativa de visita en www.cafedelmuseo.com